

## **\*?ufte u zatvoru\***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4-5**krompira
- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašicica** belog luka u prahu

### **Za bešamel**

- **30** g putera
- **30** g brašna
- **2** šoljemeleka
- **po ukusu** soli i bibera
- **malomuskatnog** oraščica
- **100** g kackavalja

## **Priprema**

Krompir oprati dobro i staviti da se kuva u ljusci. Za to vreme spremi cuftice. Crni luk iseckati na kockice i pomešati sa mesom, dodati mu zacine, so, biber i beli luk u prahu, umesiti smesu i oblikovati cuftice.

Pleh podmazati, krompir oljuštiti i izrezati na ploške. Obložiti dno i ivice pleha. Poređati cuftice, i između njih staviti kolutove krompira, tako da svaka bude ograničena njime. Spremiti bešamel, tako da na puteru ispržiti brašno, ali da ostane belo. Polako ulivati mlako mleko, mešajući da se ne stvore grudvice. Zaciniti solju,

biberom i muskatnim oraščicem. Ovog puta nek sos bude malo reži, jer ce se dodatno termicki obrađivati u pecnici. Odozgo posuti rendanim kackavaljem i peci u zagrejanjoj rerni da fino porumeni.

Posuti seckanim peršunovim listom.

## **Savet**